# しっかり食べてしっかり透れ

透析食は「必要量のエネルギーやたんぱく質を摂り」、「塩分や水分、カリウム やリンを調整する / 事が大切です。

#### \*「慢性腎臓病に対する食事療法基準 2014 年版」より

	エネルギー	たんぱく質	食塩	水分	カリウム	リン
	(kcal/kgBW/⊟)	(g/kgBW/⊟)	(g/⊟)		(mg)	(mg)
血液透析 (週3回)	30~35 注 1, 2)	0.9~1.2 注1)	<6 注3)	できるだ け少なく	<b>≦</b> 2000	≦たんぱく質(g) ×15

- 注1) 体重は基本的に標準体重(BMI=22) を用いる.
- 注2)性別,年齢,合併症,身体活動度により異なる.
- 注3) 尿量,身体活動度,体格,栄養状態,透析間体重増加を考慮して適宜調整する.

\*標準体重(kg)の求め方 \_\_\_

身長(m)×身長(m)×22





## 【例】

· A さん 身長 165 cm



 $1.65(m) \times 1.65(m) \times 22 = 60 \text{ kg}$ 

▶ A さんの場合は、1800 kcal/日になります。

ご自身の摂取目安については、ご自身の施設に確認しましょう。

\*例えば、エネルギー 1800 kcal たんぱく質 60 g を摂り、カリウムやリン、塩分や水分を調 整する食事を考えた場合、主食となる白飯は1回 180g程度。茶碗に軽くではなく、きち んと一杯分摂る必要があります。

1 日 3 食を基本に、召し上がる時は、白飯・食パン等の「主食」に、加工食品ではな く、生の肉・魚・卵等のたんぱく質源で作った「主菜」、水さらしや茹でこぼしをした野 菜で作った「副菜」をおかずにします。

次は、1日 エネルギー1800 kcal たんぱく質60g 塩分6g未満、水分に気を付け、カリウ ム 2000mg 以下 リン 900mg 以下とした場合の具体的な献立例です。

# ☆エネルギー1800 kcal たんぱく質 60gの1日献立例

- \*食材は正味重量です。
- \*お食事の質問は栄養士まで。

## 朝食



生の果物や野菜をそのまま召し上がる時 は、ご自身のカリウムの血液検査数値と ご自身の食品構成を参考にしましょう。

# ☆食材量:1人分

・トースト

- ・ミニトマト 20g
- 食パン6枚切り×1枚
- お浸し
- バター 6g (大さじ1/2)

キャベツ 40g

いちごジャム20g(大さじ1)

鰹節 少々 ポン酢 5 g (小さじ1)

・スクランブルエッグ

卯(M) 1個

マヨネーズ 4g(小さじ1)

こしょう 少々 油 適官

作る時のポイント

キャベツは切ってから、茹で こぼしをしましょう。

#### **昼食**



生姜や七味唐辛子の味のアクセントや、 鰹節の風味を楽しみましょう。

## ☆食材量: 1人分

・ 焼うどん 茹でうどん 200g×1玉

豚肩ロー入肉 60 g

酒5g(小さじ1)

生揚げ 50g

もやし 40 g

にら 20g

人参 20g

# 炒め油 適宜

生姜 少々

水 15g(大さじ1)

醤油 12g(小さじ2)

七味唐辛子 少々

鰹節 少々

• みかん缶 70g

#### 作る時のポイント

- 野菜は切ってから水さらしをしましょう。
- 缶詰の汁は切りましょう。

夕食



魚の下味は「酒」「こしょう」を使います。 ムニエルは、臭みを消しながら魚のうま味 や、香辛料やバターの風味、小麦粉の焼けた 香ばしさを楽しみます。

主菜に味のポイントを置き、一緒に付け合わ せを楽しむ事で塩分を抑えた

食べやすい食事になります。

作る時のポイント

## ☆食材量: 1 人分

- 白飯 180 g
- ・ 鮭のムニエル

サーモン 80g×1 切れ 揚げ油 適宜

酒5g(小さじ1)

こしょう

小麦粉 適宜

油適宜

バター 6g (大さじ1/2)

揚げ浸し

茄子 75g

ピーマン 15g

「めんつゆ【3倍濃縮】10g(リオさじ2)

水 10g(小さじ2)

おろし生姜 少々

粉ふき芋

ウスターソース 10g(小さじ2) じゃが芋

レモン 10g(目安1/8切れ)

パセリ・胡椒 少々

 $50\,\mathrm{g}$ 

• 茄子は水さらし後、よく水気をふき取ってから揚げましょう。

じゃが芋は茹でこぼししましょう。

栄養価:エネルギー 1797 kcal / たんぱく質 60.4g/ カリウム 1656 mg / リン 750 mg/ 塩分 5.9g/水分 839.1g